



Signature Burgers

GATSBY BURGER

= 14.90 =

BŒUF IRISH ANGUS, EMMENTAL FRANÇAIS AOP, CHAMPIGNONS SAUTÉS, BACON GRILLÉ, SALADE, BLACK TRUFFLE MAYO MAISON

ROCKEFELLER BURGER

= 13.90 =

BŒUF IRISH ANGUS, CHEDDAR AFFINÉ, BACON GRILLÉ, OIGNONS ROUGES CARAMÉLISÉS, SALADE, SMOKEY BBQ SAUCE MAISON

EMPIRE CHEESEBURGER

= 12.90 =

BŒUF IRISH ANGUS, CHEDDAR AFFINÉ, TARTARE DE TOMATES, CONCOMBRES MARINÉS, SALADE, SAUCE SECRET MAISON

The Classics

GOTHAM BURGER

13.90

BŒUF IRISH ANGUS, TOMME DE SAVOIE AOC, OIGNONS ROUGES CARAMÉLISÉS, SALADE, SAUCE POIVRE MAISON

SAINT-MICH' CHEESEBURGER

14.90

BŒUF IRISH ANGUS, REBLOCHON AOC, OIGNONS ROUGES CARAMÉLISÉS, BACON GRILLÉ, CIBOULETTE, AÏOLI FUMÉ, MIEL PIMENTÉ

K-TOWN CHEESEBURGER

14.90

BŒUF IRISH ANGUS, CHEDDAR AFFINÉ, KIMCHI PIMENTÉ, CONCOMBRES MARINÉS, OIGNONS FRITS, SAUCE AU KIMCHI MAISON

BUTCHER'S BÉARNAISE BURGER

13.90

BŒUF IRISH ANGUS, EMMENTAL FRANÇAIS AOP, OIGNONS ROUGES MARINÉS, BACON GRILLÉ, SALADE, BÉARNAISE MAISON

CENTRAL PARK KIDS' BURGER

10.50

BŒUF IRISH ANGUS, KETCHUP MAISON

Flame-grilled Chicken

TRIBECA CHICKEN BURGER

13.60

POULET GRILLÉ, CHEDDAR AFFINÉ, TARTARE DE TOMATES, OIGNONS ROUGES MARINÉS, SALADE, SAUCE POIVRE MAISON

HARLEM CHICKEN BURGER

13.90

POULET GRILLÉ, CHEDDAR AFFINÉ, JALAPEÑOS MARINÉS, TARTARE DE TOMATES, OIGNONS FRITS, SALADE, CHIPOTLE MAYO MAISON

Veggie

BROOKLYN FALAFEL BURGER

13.90

FALAFEL, TZATZIKI FRAIS, OIGNONS ROUGES MARINÉS, CONCOMBRES MARINÉS, TARTARE DE TOMATES, SALADE, AÏOLI FUMÉ MAISON

Salad

MADISON CHICKEN SALAD

17.90

POULET GRILLÉ, SUCRINE, TARTARE DE TOMATES, OIGNONS ROUGES MARINÉS, PARMIGIANO REGGIANO AOP, CROÛTONS DE FOCACCIA AU LEVAIN, HERBES FRAÎCHES, SUMAC, SAUCE CAESAR AU TAHINI & CITRON

Toppings

EMMENTAL CHEDDAR	1.90
BACON GRILLÉ	2.20
OIGNONS ROUGES CARAMÉLISÉS	2.90
CONCOMBRES MARINÉS	1.60

Homemade sauces

SMOKEY BBQ SAUCE	1.60
AÏOLI FUMÉ	1.60
MAYO CHIPOTLE MAYO	1.60
SECRET SAUCE	1.60
BLACK TRUFFLE MAYO	2.50

Side Dishes

FRENCH FRIES

4.50

AVEC MAYONNAISE OU SAUCE SECRET

SPICE MIX

FRENCH FRIES

4.50

AVEC MAYONNAISE OU SAUCE SECRET

SWEET POTATO FRIES

5.50

PARMESAN

TRUFFLE FRIES

9.20

AVEC BLACK TRUFFLE MAYO

CHIPOTLE COLESLAW

5.50

CHOU BLANC, CAROTTE, POMME, CITRON, VINAIGRETTE MAISON AU YAOURT CHIPOTLE

SOHO FRIED CHICKEN

7.90

BOUCHÉES CROUSTILLANTES DE POULET AVEC SAUCE AU CHOIX

BROADWAY
= SPECIALS =

Only this Fall

BUTCHER'S BÉARNAISE BURGER

= 13.90 =

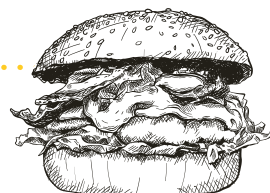
BŒUF IRISH ANGUS, EMMENTAL FRANÇAIS AOP, OIGNONS ROUGES MARINÉS, BACON GRILLÉ, SALADE, BÉARNAISE MAISON

= Fresh =
OFF THE GRILL

SWEET POTATO PARMESAN TRUFFLE FRIES

= 9.90 =

AVEC BLACK TRUFFLE MAYO





LE DEAL DU JOUR

DÉCOUVREZ LE BURGER DU
DEAL DU JOUR SUR LE PANNEAU
EXTÉRIEUR OU AUPRÈS DE L'ÉQUIPE.

- +

FRENCH FRIES AVEC
SAUCE SECRET

COLD DRINK AU CHOIX

= 18.90

- +

COOKIE MAISON AUX
PÉPITES DE CHOCOLAT
ET À LA FLEUR DE SEL

= 21.90

DE 11H30 À 16H00 DU LUNDI AU VENDREDI - HORS WE & JOURS FÉRIÉS

Signature cocktail / mocktail

MANHATTN'S MARGARITA
= 9.90 =

HOMEMADE ARNOLD PALMER
= 5.50 =

COLD DRINKS

NEW HOMEMADE ICED TEA 35CL	4.50
NEW HOMEMADE YUZU LEMONADE 35CL	4.90
COCA-COLA REGULAR/ZERO REGULAR 33CL	4.00
EVIAN 50CL	4.90
BADOIT 50CL	4.90

COFFEE

ESPRESSO	3.00
DOUBLE ESPRESSO	4.00
CAFÉ AMERICANO	4.00

SHAKES

MADAGASCAR VANILLA MILKSHAKE	6.90
SPECULOOS MILKSHAKE	7.90
OREO COOKIE MILKSHAKE	7.90

CRAFT BEERS

ESTAMINET, PILS BELGE 25CL - 50CL	SMALL PINT 4.507.50
STEENBRUGGE, BLONDE D'ABBAYE 25CL - 50CL	6.009.50
BROOKLYN PULP ART TROPICAL IPA 25CL - 50CL	6.009.50
DELTA IPA 25CL - 50CL POPULAR PICK!	6.009.50
TRIPEL BERTHA BLANCHE 25CL - 50C	6.009.50
BRUSSELS BEER PROJECT, DELTA IPA ZERO 0,3% 33CL	5.50
CIDRE SASSY BRUT INIMITABLE 5,2% 33CL	8.00

LOCAL WINES

MAR - CLOS DES VINS D'AMOUR ROUSSILLON, VIN DE FRANCE - BLANC 2023	WINE 6.3026.00
Typique du grenache blanc en roussillon, ce vin respire le soleil.	
RÉSERVE DE JEANNE - MAISON VENTENAC LANGUEDOC, CABARDÈS - ROUGE 2020	WINE 6.5028.00
Un vin sur la fraîcheur, animé par des arômes de fruits rouges intenses et des tanins fins.	

GET YOUR SWEET FIX

- COOKIE MAISON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET À LA FLEUR DE SEL | 4.90
- COOKIE MAISON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET À LA FLEUR DE SEL + CAFÉ AU CHOIX | 5.90
- COOKIE MAISON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET À LA FLEUR DE SEL + BOULE DE GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR | 6.90

LE BŒUF

Tout commence ici : du bœuf Angus irlandais certifié, issu d'un élevage 100% à l'herbe. Surgelé ? Jamais. Grillé à la flamme ? Toujours. Nous le traitons avec respect, parce qu'un burger exceptionnel commence bien avant d'arriver sur le grill. La cuisson à la flamme garde la viande tendre et juteuse. Il arrive sur votre plateau exactement comme il se doit: riche et authentique.

THE BUN

Cuit frais chaque jour. Un pain brioché moelleux, juste assez sucré pour équilibrer le goût du grill. Jamais surgelé. Jamais un simple détail. Solide juste ce qu'il faut, léger au point d'en fondre en bouche. Parce qu'un burger exceptionnel mérite du pain frais. À chaque fois.

LES FRITES

Double cuisson. Belges. Fraîches. C'est notre signature. Coupées à la main, jamais surgelées, jamais bâclées. Première cuisson pour le moelleux. Seconde cuisson pour le croustillant. Dorées à l'extérieur, fondantes à l'intérieur. Exactement comme elles doivent l'être.



DES QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES ? Notre équipe se fera un plaisir de vous aider. La composition des plats peut varier. Scannez le QR code pour plus d'informations.

SCAN FOR THE ENGLISH MENU!

